|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP 24.1 |
| Anlage: Muster Wartungsplan | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Unternehmen** |  |
| PLZ, Ort |  |
| Straße, Hausnummer |  |
| Bereich |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Geräteidentifikation**  Herstellerbezeichnung |  |
| **Art der Maßnahmen**  Reinigung, Wartung, Instandsetzung, Validierung |  |
| **Intervalle**  Zeitraum |  |
| **Umsetzungsvoraussetzung**  Umsetzung durch Personal, Fachpersonal, Hersteller |  |
| **Sicherheitsbestimmungen** | |
| * Eigensicherung beachten * Erste Hilfe Ausstattung bereitstellen * PSA tragen (Aufzählung) | |
| **Notfallmaßnahmen**  Maßnahmen beschreiben (Herstellerangaben) Betriebsstörungen, inkl. Notaus | |
|  | |
| **Angaben zur Umsetzung**  Tätigkeiten, Austausch von Baugruppen, Verbrauchsmaterial usw. | |
|  | |
| **Hilfsmittel zur Umsetzung**  Werkzeuge, Ausstattung, Ersatzteile | |
|  | |
| **Reinigungs- und Desinfektionsmittelangaben** | |
| Grobreinigung |  |
| Reinigung mit Reinigungsmittel |  |
| Konzentration |  |
| Spülung | Trinkwasser |
| Trocknung | Lufttrocknung, Wischtrocknung |
| Desinfektionsmittel |  |
| Konzentration |  |
| Einwirkzeit in Sekunden |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Bearbeitungsstand (Datum) |  |
| Verantwortlich  Name, Erreichbarkeit |  |